



Memòria 2015

Institut Català de la Vinya i el Vi

Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Plaça Àgora 2-3

08720 Vilafranca del Penedès

Tancament memòria:

Maig 2016

Índex

Promoció	Pàg.
Biblioteques amb DO	6
Born de cançons	9
Col·laboració amb fires, mostres i accions promocionals del vins catalans	5
Divinis	10
Exposició del vi català al Born	19
Hotels amb DO	11
35a Mostra de Vins i Caves de Catalunya	12
Mercats amb DO	7
Premis Vinari	8
Vins i caves al Mobile World Congress (MWC)	10
Vins i caves Expo de Milà	10
Legislació	
Tramitació dels expedients de modificacions dels plecs de condicions de les Denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes	22
Servei d'enologia, viticultura i ampelografia	
Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2015	24
Projectes de R+D aplicada amb finançament públic	25
Activitats realitzades per contracte de R+D o col·laboració d'entitats privades	25
Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DARP	26
Activitats de divulgació i documentació	29
Observatori del Vi	34
Panel de tast Oficial de vins de Catalunya	34

Promoció



Activitats de promoció, divulgació de la cultura del vi i foment del coneixement de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya

Col·laboració amb fires, mostres i accions promocionals dels vins catalans

Biblioteques amb DO

Mercats amb DO

Premis Vinari

Born de Cançons

Vins i caves al Mobile World Congress

Vins i Caves Expo de Milà

Divinis

Hotels amb DO

XXXV Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Exposició del Vi Català al Born

Activitats de promoció, divulgació de la cultura del vi i foment del coneixement de les Denominacions d'Origen Protegides de Catalunya

Col·laboració amb fires, mostres i accions promocionals dels vins catalans

L'INCAVI dóna suport i col·labora amb les entitats i els ajuntaments que organitzen diferents activitats promocionals en forma d'assessorament, material promocional, copes de tast, organització de sessions de formació i tast. Durant l'any 2015, ha estat present a 37 actes de promoció.

Fires i entitats

Ajuntament d'Olesa de Montserrat
Ajuntament de Vilafranca (Regidoria de la Gent Gran)
Bdegust de Gironella
Biblioteca d'Esparreguera
Biblioteques amb DO
Biblioteques de Sant Pere de Ribes
Born de Cançons
Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016 (La Pedrera)
Colla de Castellers de Vilafranca
Confraria del Cava
Curs de sommeliers de la URV
Curs OIV
DO Alella
DO Terra Alta
Encontres Imaginaris el Born Centre Cultural
Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils
Expo de Milà
Festa de la Verema de les Gunyoles (Societat la Torre)
Festa de la Verema i el Vi de Verdú
Festa del Most de la Ràpita
Festival VinyaSons
Fira d'Artesa de Segre
Fira de Novembre de Vilanova i la Geltrú
Fira Vinum Nature
La Candelera de Molins de Rei
MicroVi (Avinyonet del Penedès)
Mostra de Vins i Caves d'Agramunt
Mostra de Vins i Caves de Castellterçol
Premis Vinya Celler Masia al Palau Robert
Reus Viu el Vi
Revista El Temps
Subirats Tasta'l – sant Pau d'Ordal

Tast DO Terra Alta DG INCAVI
Tast per Sant Jordi a Brussel·les
Tastos solidaris del Vi per Vida
Temps de Vi de Vilanova i la Geltrú
Vigrala (Llorens del Penedès)

Biblioteques amb DO

Biblioteques amb DO és un projecte impulsat pel Servei de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya amb la col·laboració de l'INCAVI amb l'objectiu de dinamitzar les biblioteques i donar a conèixer la cultura vitivinícola de cada una de les 12 DO del nostre país.

Per quart any, les biblioteques públiques i les DO s'uneixen per organitzar més de 200 activitats culturals al voltant del vi i del seu territori, amb 7 noves biblioteques respecte de la tercera edició i un total de 49 participants.

Les biblioteques públiques participants són:

Biblioteca d'Artés
Biblioteca d'Avinyó
Biblioteca Sant Valentí de Navarces
Biblioteca Josep Mas i Carreras de Navàs
Biblioteca de Sant Fruitós de Bages
Biblioteca Josep Lladonosa i Pujol d'Alguaire
Biblioteca Joan Maluquer i Viladot d'Artesa de Segre
Biblioteca Joan Duch de Juneda
Biblioteca Comarcal de Jaume Vila de Mollerussa
Biblioteca Pública Maria Barbal de Tremp
Biblioteca Ferrer i Guàrdia d'Alella
Biblioteca Joan Coromines del Masnou
Biblioteca Biblio@teneu de Sant Fost de Campsentelles
Biblioteca Can Baratu de Tiana
Biblioteca Contravent de Vilanova del Vallès
Biblioteca Montserrat Roig de Martorelles
Biblioteca Comarcal Josep Finestres de Cervera
Biblioteca Municipal Mossèn Ramon Muntanyola de l'Espluga de Francolí
Biblioteca Josep Conangla i Fontanilles de Montblanc
Biblioteca Mossèn Tomàs Capdevila de Serral
Biblioteca Pública Salvador Estrem i Fa de Falset
Biblioteca Pere Caner de Calonge
Biblioteca la Cooperativa de Sant Antoni de Calonge

Biblioteca Mercè Rodoreda de Castell-Platja d'Aro
Biblioteca Ramon Bordas i Estregués de Castelló d'Empúries
Biblioteca Fargas de Climent de Figueres
Biblioteca Víctor Català de l'Escala
Biblioteca de Palafrugell
Biblioteca Lluís Barceló i Bou de Palamós
Biblioteca Jaume Vicens i Vives de Roses
Biblioteca Pública Octavi Viader de Sant Feliu de Guíxols
Biblioteca Baldiri Reixac de Santa Cristina d'Aro
Biblioteca Central Xavier Amorós de Reus
Biblioteca Municipal de Gandesa
Biblioteca Mossèn Joan Baptista Manyà i Alcoverro de
Gandesa
Biblioteca Municipal Ramon Bosch de Noya de Sant Sadurní
d'Anoia
Biblioteca Ventura Gassol de Calafell
Biblioteca Central de Castelldefels
Biblioteca Municipal Marta Mata de Cunit
Biblioteca Pública Terra Baixa del Vendrell
Biblioteca Municipal l'Ateneu de Esparreguera
Biblioteca Francesc Pujols de Martorell
Biblioteca Manuel de Pedrolo de Sant Pere de Ribes
Biblioteca Josep Pla de Sant Pere de Ribes
Biblioteca Torres i Bages de Vilafranca del Penedès
Biblioteca Municipal de Cambrils
Biblioteca Pública de Tarragona
Biblioteca Mestre Maria Antònia de Torredembarra
Biblioteca Pública de Vila-seca

Mercats amb DO

L'INCAVI col·labora amb les activitats organitzades per l'Associació Enjoy Wine Barcelona amb la col·laboració de l'Institut de Mercats de Barcelona, l'Associació de Comerciants del Mercat, Club de Cultura TR3SC i totes les DO catalanes.

La DO Santa Caterina (maridatge de vins catalans amb productes de mercat) és un cicle de tast de vins catalans i productes de mercat. La proposta ofereix cada mes una sessió de maridatge de productes de mercat amb vins de les DO catalanes.

Activitats

Tast amb DO Catalanes:

- DO Conca de Barberà (23.1.2015)
- DO Montsant (13.2.2015, puntualment va ser a la Casa dels Entremesos)
- DO Catalunya (24.4.2015)
- DO Terra Alta (8.5.2015)
- DO Pla de Bages (22.5.2015)
- DO Penedès (3.7.2015)
- DO Alella (18.9.2015)
- DOQ Priorat (2.10.2015)
- DO Cava Gran Reserva (9.10.2015)

Tast dels millors maridatges:

- Tast dels millors maridatges I (13.11.2015)
- Tast dels millors maridatges II (27.11.2015)

Tast amb el Club TR3SC:

- Tast exclusiu de DO catalanes per al Club TR3SC (20.11.2015)

Tast amb cellers:

- Jean Leon (30.1)
- Mas Martinet (27.2)
- Recaredo i Celler Credo (12.6)
- Marco Abella (16.10)

Tast de Nit:

- Tast de Nit al Mercat de Santa Caterina
- Tast de Nit amb vi novell al Mercat del Clot

Tast a altres mercats:

- Tast a peu de mercat al Mercat de les Corts
- Tast a peu de mercat al Mercat de Fort Pienc

Premis Vinari

L'INCAVI va col·laborar en la tercera edició dels Premis Vinari dels Vins Catalans. Es tracte d'un concurs oficialment reconegut, i té com a objectiu donar a conèixer la qualitat dels vins que s'elaboren a Catalunya. L'any 2015, se n'ha celebrat la tercera edició, amb la participació de més de 60 tastadors professionals, i s'ha posicionat com el certamen més inclusiu del sector vitivinícola català.

Born de Cançons

Durant l'any 2015, es va iniciar un cicle de concerts, amb la col·laboració d'Enderrock, amb el nom Born de Cançons, amb l'objectiu de fer difusió de la cultura vitivinícola en l'àmbit de les persones assistents a un concert de música.

L'acció consisteix a oferir una copa de vi a cada assistent un cop acabat el concert, i en la implicació de l'artista quan des de l'escenari convida al tast posterior al concert.

Aquesta activitat ha implicat que més de 2.500 persones han conegut de prop el territori i els vins de les DO catalanes.

Aquest cicle de concerts, a raó de 2 cada mes durant el primer semestre i el darrer trimestre, va suposar 18 concerts amb la participació de 40 cellers pertanyents a 12 Denominacions d'Origen, segons es relaciona a continuació:

CONCERT	DO	CELLER VI CATALÀ
15 de gener de 2015: Lax'n Busto	Penedès	Sumarroca
		AVGVSTVS Forum
30 de gener de 2015: Recital Terra i Cultura	Priorat	Celler Vall Llach
5 de febrer de 2015: Projecte Mut	Alella	Alta Alella
		Quim Batlle
12 de febrer de 2015: El Pont d'Arcalís	Catalunya	Vins Padró
		Ramón Roqueta
12 de març de 2015: Joan Colomo	Tarragona	Cellers Unió
		Mas Vicens
19 de març de 2015: Roger Mas	Costers del Segre	Cérvoles Cellers
		Raimat
		Clos Pons
10 d'abril de 2015: Tomeu Penya	Cava	Gramona
		Segura Viudas
		Carles Andreu
17 d'abril de 2015: Santjosex	Empordà	La Vinyeta
		Castell de Perelada
		Empordàlia
8 de maig de 2015: Joana Serrat	Pla de Bages	Celler Més que Paraules
		Abadal
		Oller del Mas
22 de maig de 2015: David Carabén	Terra Alta	Celler Estones

CONCERT	DO	CELLER VI CATALÀ
12 de juny de 2015: Aspencat	Montsant	Cap de Ruc
		Capçanes
		Masroig
18 de juny de 2015: Joan Dausà	Conca de Barberà	Carles Andreu
		Vins de Pedra
		Rendé Masdéu
9 d'octubre de 2015: Cris Juanico	Priorat	Vinícola del Priorat
	Cava	Perelada
23 d'octubre de 2015: Toti Soler	Penedès	Castellroig
	Montsant	Estones
12 de novembre de 2015: Gossos	Pla de Bages	Can Serra dels Exhibis
	Conca de Barberà	Succés Vinícola
19 de novembre de 2015: Trau	Costers del Segre	Vall de Baldomar
	Empordà	Arché Pagès
3 de desembre de 2015: Xavi Sarrià i Feliu Ventura	Alella	Alta Alella
	Tarragona	Adernats
17 de desembre de 2015: Obeses	Terra Alta	Herència Altés
	Catalunya	Bodegues Visendra

Vins i caves al Mobile World Congress (MWC)

Col·laboració en el sopar d'obertura del MòbilWC amb aportació de vins i caves de les DO Catalanes amb etiquetes genèriques de les DO Penedès, DO Montsant i DO Cava.

del país i com a agents clau en la promoció turística.

L'INCAVI va col·laborar amb l'enviament de vins i caves de les DO catalanes i material promocional.

Vins i caves Expo de Milà

Del 29 de maig i fins al 14 de juny, la Generalitat de Catalunya i l'Ajuntament de Barcelona van ser presents a l'Exposició Internacional de Milà amb l'estand expositiu Barcelona Capital of Catalonia. Real Food for Real People, a fi de promocionar el paper de Catalunya i de la seva capital com a referents mundials en l'excel·lència gastronòmica i de promoure els productes alimentaris i la gastronomia com a elements essencials de la identitat

Divinis

Col·laboració amb el Divinis 2015. Les set denominacions d'origen vinícoles del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre (la DO Tarragona, la DO Penedès, la DO Conca de Barberà, la DOQ Priorat, la DO Montsant, la DO Terra Alta i la DO Catalunya), juntament amb els Serveis Territorials de Cultura al Camp de Tarragona i els Serveis Territorials d'Agricultura de la Generalitat i l'INCAVI, s'han unit de nou en la segona edició dels Divendres DiVins, una iniciativa duta a terme enguany des del divendres 26 de juny fins al divendres 7 d'agost, amb

l'objectiu de realçar els espais patrimonials i la seva relació amb les denominacions d'origen del territori; la iniciativa compta amb un grup d'artistes de la plataforma Territoris Creatius. Aquest cicle ha arribat enguany després de la bona acollida que va tenir la primera edició l'any passat, quan va ser una iniciativa pionera i el resultat va ser molt bo. Per aquest motiu, no hem dubtat a repetir la col·laboració perquè tots els agents que hi vàrem participar ho vam considerar un èxit.

Hotels amb DO

Del 14 al 20 de setembre de 2015, es va dur a terme la 4a de la Setmana dels Vins Catalans als Hotels de Barcelona.

Hotels amb DO, la Setmana dels Vins Catalans als Hotels de Barcelona, és una acció adreçada a tots els ciutadans de Barcelona majors d'edat i dissenyada per apropar-los, d'una banda, un producte català de qualitat com són els diferents vins que formen part de les DO catalanes participants, i, d'altra banda, els espais més emblemàtics d'hotels de luxe de Barcelona.

Hotels participants:

1898
Bagués
B-hotel
Claris
DO: Plaça Reial
Duquesa de Cardona
Espanya
Fairmont Rey Juan Carlos I
Gallery Hotel
Gran Hotel La Florida
Granados 83
Grand Hotel Central
Hotel Cotton House

Hotel Neri
Hotel The Serras
Le Méridien Barcelona
Mandarin Oriental, Barcelona
Mercer Hotel Barcelona
Miramar Barcelona
Novotel Barcelona City
Ohla Hotel
Omm
Praktik Vinoteca
Pulitzer
Regina
Yurbban Trafalgar Hotel

La 35a Mostra de Vins i Caves de Catalunya, el més gran desplegament d'elaboradors vitivinícoles a la ciutat de Barcelona, ha repetit emplaçament al passeig de Lluís Companys (Arc de Triomf) de la capital catalana i ha assolit un nou rècord de participació.

En aquesta edició, entre els valors que pretenien impulsar la Mostra i el Departament d'Agricultura, destaca la solidaritat en l'ajut en la recerca i lluita contra el càncer. Per aquest motiu, la Mostra va destinar barrets perquè els visitants els adquirissin mitjançant una aportació destinada a l'associació sense ànim de lucre Vi per Vida, entitat dedicada a l'ajut en la recerca i lluita contra el càncer. Els 2.000 € recaptats amb aquesta iniciativa seran destinats, íntegrament, a aquesta associació.

35a Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Aquest any, van assistir a la Mostra 150.000 persones, mentre que els tastos van ser 115.000, 5.000 més que en l'edició anterior. La major part dels visitants s'hi van concentrar el dissabte, el diumenge i, sobretot, el dijous 24 de setembre, diada de la Mercè. Tot i això, cal destacar que dilluns, dimarts i dimecres, tot i ser dies més relaxats, hi va haver un augment de visitants professionals de l'hostaleria.

Els visitants a la Mostra van poder fer un recorregut pels 81 cellers participants de les 12 denominacions d'origen reconegudes a Catalunya, un 11% més que en l'edició anterior, amb més de 650 referències de vins i caves.

A aquesta gran oferta vinícola, l'organització de la Mostra suma una altra oferta, l'alimentària, que acompanya el tast amb una proposta de productes de proximitat, entre els quals, a més dels embotits, conserves de peix, torrons i coques dolces i salades, destaquen els formatges artesans d'elaboradors de l'Associació Catalana de Ramaders Elaboradors de Formatges Artesans (ACREFA). A més, la col·laboració entre l'organització de la Mostra i Turisme de Catalunya ha permès que els visitants coneguin l'oferta ecoturística del nostre país.

D'altra banda, la col·laboració amb l'empresa Riedel permet posar a

disposició dels visitants copes de qualitat, en règim de lloguer o venda; i val a dir que mentre que la modalitat de compra es manté, la modalitat de lloguer s'ha incrementat en un 46%.

L'Espai Selecció de la Mostra, on es podien degustar els 83 vins icones dels cellers participants en el certamen, ha tornat a tenir molt bona acollida entre les persones participants i s'han ofert 6.500 tasts, un 14,1% més que l'edició anterior.

Un altre factor a tenir en compte han estat les dues Sales de Tast per donar a conèixer i difondre la cultura del vi. Aquestes sales han acollit aproximadament 1.350 persones en les 48 sessions de tast de vins i maridatge amb formatge i postres lactis, cosa que representa un 22,2% més respecte de l'any anterior.

Els colors de la Mostra

Aquest any, com a novetat, es va organitzar, en col·laboració amb *Drawing on Location*, #WINESKETCHING, una trobada i un concurs d'il·lustradors urbans, o *sketchers*, perquè fessin les seves creacions amb motius sobre la Mostra. Es tracta d'un concurs obert a tots els participants, aficionats o professionals del dibuix urbà, majors de 18 anys.

En el decurs de la Mostra, es va dur a terme una exposició a temps real dels dibuixos participants, que es van carregar en un àlbum al Facebook de *Drawing on Location*. (<https://www.facebook.com/drawingonlocation>).

El dibuix que per votació popular va obtenir més "M'agrada" és una creació de Belén Hermosa, guanyadora del concurs

(<http://bit.ly/GuanyadorWineSketch>). El premi va consistir en una ampolla icònica de cadascun dels cellers participants i una experiència enoturística.

El cartell de la Mostra d'enguany, de fet, és obra del *sketcher* català Swasky, il·lustrador de llibre *Catalan wine landscapes*, dedicat a les denominacions d'origen catalanes.

#fotovinsCUINA. Et portem a sopar!

La col·laboració de l'INCAVI i PRODECA amb la revista *Cuina* va propiciar l'organització del concurs de fotografia #fotovinsCUINA a través de Twitter. El concurs consistia a compartir les fotografies que els visitants van realitzar durant la Mostra amb l'etiqueta #fotovinsCUINA. L'equip de la revista *Cuina* va triar la fotografia guanyadora (<http://bit.ly/FotoGuanyadora>), que correspon als autors del blog CuinaTeca (www.cuinateca.cat) Jordi Pey Velasco i Sílvia López Gómez, els quals van rebre com a premi un sopar per a dues persones.

D'altra banda, la revista *Cuina* va convocar els millors blocaires especialitzats en el món del vi i l'enoturisme a gaudir d'una visita guiada i exclusiva per la Mostra, que va tenir lloc el dimarts 22 de setembre, a les sis de la tarda. Acompanyats del director de la revista, Josep Sucarrats, i del viticultor, divulgador i col·laborador de la revista Ignasi Seguí, van visitar les parades dels 81 cellers expositors i van conèixer els vins icona de l'Espai Selecció de la Mostra.

Empreses participants en la Mostra de Vins i Caves de Catalunya:

Cellers

1+1=3 Terra, Tradició i Modernitat | DO Penedès, DO Cava | Guardiola de Font-rubí (Alt Penedès)

Abadal | DO Pla de Bages | Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages)

Albet i Noya | DO Penedès | Sant Pau d'Ordal (Alt Penedès)

Alta Alella – Cava Privat | DO Alella, DO Catalunya, DO Cava | Alella (Maresme)

AT Roca | DO Penedès | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Blancher Capdevila Pujol | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Bodegues Capità Vidal | DO Penedès, DO Cava | El Pla del Penedès (Alt Penedès)

Bodegues Pinord | DO Penedès, DO Terra Alta, DOQ Priorat | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Cap de Ruc | DO Montsant, DO Cava | Cornudella de Montsant (Priorat)

Castell del Remei – Cérvoles Celler | DO Costers del Segre | Castell del Remei (Noguera)

Castell de Pujades - Aymar | DO Penedès | Pacs del Penedès (Alt Penedès)

Castell d'Or, SL | DO Catalunya, DO Conca de Barberà, DO Montsant, DO Penedès, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Castelloig – Finca Sabaté i Coca | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)

Cava & Hotel Mastinell | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Cava Berdié | DO Cava | Barcelona

Cava Maspujadó desde 1987 | DO Catalunya, DO Cava | Ordal – Subirats (Alt Penedès)

Caves Canals & Munné | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Caves Muscàndia | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Celler Can Morral del Molí | DO Penedès | Santa Maria de Vilalba (Baix Llobregat)

Celler Carles Andreu | DO Conca de Barberà, DO Cava | Pira (Conca de Barberà)

Celler de Capçanes | DO Montsant | Capçanes (Priorat)

Celler LaVinyeta | DO Empordà | Mollet de Peralada (Alt Empordà)

Celler Masroig, Vins i Enoturisme al Montsant | DO Montsant | El Masroig (Priorat)

Celler Quim Batlle | DO Alella | Tiana (Maresme)

Cellers Àngel Gustà | DO Penedès, DO Cava | Barcelona

Cellers Bellmunt del Priorat | Bellmunt del Priorat (Priorat)

Cellers Carol Vallès | DO Cava | Subirats (Alt Penedès)

Cellers Roset | DO Catalunya, DO Conca de Barberà | La Guàrdia dels Prats (Conca de Barberà)

Cellers Unió | DO Montsant, DOQ Priorat, DO Tarragona, DO Terra Alta | Reus (Baix Camp)

Cérvoles Celler | DO Costers del Segre | La Pobla de Cérvoles (Garrigues)

Clos Galena DOQ Priorat | DOQ Priorat | El Molar (Priorat)

Clos-Pons | DO Costers del Segre | L'Albagés (Garrigues)

Codorniu | DO Catalunya, DO Cava | Esplugues de Llobregat (Baix Llobregat)

Colet | DO Penedès | Pacs del Penedès (Alt Penedès)

Covides Vinyes-Cellers | DO Penedès, DO Cava | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Cresta Rosa & Cresta Azul | DO Empordà | Peralada (Empordà)

Emendis | DO Penedès. DO Cava | Castellet i la Gornal (Alt Penedès)

Empordàlia | DO Empordà | Pau (Alt Empordà)

Espelt Viticultors de l'Empordà | DO Empordà | Vilajuïga (Alt Empordà)

Estones | DO Montsant, DO Terra Alta | Falset (Priorat)

Gramona | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Heredad Segura Viudas | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)

Jean León | DO Penedès | Torrelavit (Alt Penedès)

Juvé & Camps | DO Penedès, DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Llopart | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)

Loxarel | DO Penedès | Vilobí del Penedès (Alt Penedès)

Marco Abella | DOQ Priorat | Porrera (Priorat)

Maria Rigol Ordi | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Martí Serdà | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Santa Fe del Penedès (Alt Penedès)

Mas Bertran | DO Catalunya, DO Montsant, DO Penedès | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)

Mas Blanch i Jové | DO Costers del Segre | La Pobla de Cérvoles (Garrigues)

Mas Comtal | DO Penedès | Avinyonet del Penedès (Alt Penedès)

Mas de l'Abundància | DO Montsant | El Masroig (Priorat)

Mas dels Clavers – Finca Gallego | DO Penedès | Cabrera d'Anoia (Anoia)

Maset del Lleó | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | La Granada del Penedès (Alt Penedès)

Mas Igneus Priorat | DOQ Priorat | Gratallops (Priorat)

Mas Rodó Vitivinícola | DO Penedès | Sant Joan de Mediona (Alt Penedès)

Més que Paraules Celler | DO Pla de Bages | Barcelona

Mestres Vins de Cava | DO Cava | Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Miguel Torres, SA | DO Catalunya, DO Montsant, DO Penedès, DO Terra Alta | Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Miquel Pons | DO Penedès, DO Cava | La Granada (Alt Penedès)

Mont Marçal | DO Catalunya, DO Penedès, DO Cava | Castellví de la Marca (Alt Penedès)

Naveran Vins i Caves | DO Penedès, DO Cava | Torrelavit (Alt Penedès)

Origami Wines | DO Montsant, DO Penedès | Barcelona

Oriol Rossell | DO Penedès, DO Cava | Sant Marçal – Castellet i la Gornal (Alt Penedès)

Perelada | DO Empordà, DOQ Priorat, DO Cava | Peralada (Alt Empordà)

Raimat | DO Costers del Segre | Raimat (Segrià)

Ramón Roqueta | DO Catalunya | Santa Maria d'Horta d'Avinyó (Bages)

Rovellats | DO Penedès, DO Cava | Sant Martí Sarroca (Alt Penedès)

Sant Josep Vins | DO Catalunya, DO Terra Alta | Bot (Terra Alta)

Scala Dei | DOQ Priorat | La Morera de Montsant (Priorat)

Sumarroca | DO Penedès, DO Cava | Subirats (Alt Penedès)

Torelló | DO Penedès, DO Cava | Gelida (Alt Penedès)

Torre del Veguer | DO Penedès | Sant Pere de Ribes (Garraf)

Vallformosa Grup | DO Catalunya,
DO Penedès, DO Cava | Vilobí del
Penedès (Alt Penedès)

Vermut Medvsa – La Secuita | DO
Montsant, DO Tarragona, vermut | La
Secuita (Tarragonès)

Vins de Pedra | DO Conca de Barberà
| Mollet de Peralada (Alt Empordà)

Vins de Taller | DO Catalunya |
Siurana d'Empordà (Alt Empordà)

Vins i Caves Portell | DO Conca de
Barberà, DO Cava | Sarral (Conca de
Barberà)

**Vins Padró, SL | DO Catalunya, DO
Tarragona, vermut** | Bràfim (Alt
Camp)

Vilarnau | DO Penedès, DO Cava |
Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Programa d'activitats Sala 1 (preu: 2 tiquets tast de vi)

Dissabte 19 de setembre

13:30 - 14:30 Maridatge de formatges frescos i postres lactis amb vins i caves de la Mostra
16 - 18 Dibuix amb vi #WINESKETCHING. TALLER GRATUÏT (cal inscripció prèvia a judit@zahorideideas.com)
18 - 19 RAIMAT. Referent vitivinícola europeu
19:30 - 20:30 Tastem i comentem 5 caves. Celler MARIA RIGOL ORDI

Diumenge 20 de setembre

13 - 14 Presentació de nous vins. Celler ALTA ALELLA
15 - 16 Maridatge de formatges de pasta premsada, tendres i semicurats amb vins i caves de la Mostra
16:30 - 17:30 Tast de vins DO MONTSANT
18 - 19 Tast de vins DO TARRAGONA
19 - 20 Terra de garnatxes: la garnatxa mediterrània, un paisatge, una cultura i uns vins

Dilluns 21 de setembre

17 - 18 CLOS PONS, vins que sedueixen els sentits
18 - 19 Tast de la col·lecció Diorama de Pinord i joc de les aromes. Celler PINORD
19 - 20 L'essència dels vins negres DO PENEDEÈS

Dimarts 22 de setembre

17 - 18 Maridatge de formatges de pasta compactada i pell florida amb vins i caves de la Mostra
18 - 19 SCALA DEI. Bressol de Priorat, vins de monestir
19 - 20 Tast de vins amb garnatxa. Celler SANT JOSEP VINS

Dimecres 23 de setembre

13:30 - 14:30 Maridatge de formatges de pasta premsada, de curats a vells, amb vins i caves de la Mostra
17 - 19 Dibuix amb vi #WINESKETCHING. TALLER GRATUÏT (cal inscripció prèvia a judit@zahorideideas.com)
19:30 - 20:30 Aparellant vi negre i xocolata. Celler SANT JOSEP VINS

Dijous 24 de setembre

13 - 14 Coster de l'Ermita vs. Coster de Carignan. Celler MAS IGNEUS
15 - 16 Maridatge de formatges de pasta tova i pell florida amb vins i caves de la Mostra
16:30 - 17:30 Espai del vi català. Escola de Formació Master Class
18 - 19 Les edats del cava. Celler CAROL VALLÈS
19 - 20 Tast de xarel·los. Celler CASTELLROIG

Programa d'activitats Sala 2 (preu: 2 tiquets tast de vi)

Dissabte 19 de setembre

- 13:30 - 14:30 Garnatxa blanca, l'essència de la DO TERRA ALTA
- 16 - 17 Celler LA VINYETA: tast de vins meteorològics by La Vinyeta
- 17 - 18 Clàssic Penedès, bombolles ecològiques
- 18 - 19 Després de la pluja neix l'herba, després del vi, les paraules... Celler MÉS QUE PARAULES
- 19:30 - 20:30 Tast Jaume Giral Gran Reserva DO MONTSANT. Celler CAP DE RUC

Diumenge 20 de setembre

- 13 - 14 CAVES SUMARROCA. El treball de la vinya pròpia
- 15 - 16 Taller sensorial de taps de suro
- 16:30 - 17:30 VINS DE PEDRA, fusió d'art i vins: la importància de la pedra en el vi i en l'art
- 18 - 19 Taller sensorial de taps de suro
- 19 - 20 Tast de xarel·los. Celler CASTELLROIG

Dilluns 21 de setembre

- 17 - 18 Tast i maridatge amb formatges artesans. Cellers ROSET
- 18 - 19 Els secrets dels grans reserves. Cava MESTRES
- 19 - 20 Maridatge de formatges blaus i especials amb vins i caves de la Mostra

Dimarts 22 de setembre

- 17 - 18 Els secrets dels grans reserves. Cava MESTRES
- 18 - 19 Tast de vins cooperatius
- 19 - 20 Des d'*El Llibre del vi* de Plini el Vell a la Denominació d'Origen Catalunya dels nostres temps. Maridatge entre literatura i vi

Dimecres 23 de setembre

- 13:30 - 14:30 Cupatges amb Formatges de Cava MESTRES - Imparteix el sommelier Ramon Roset
- 17 - 18 MARTÍ SERDÀ & MISTER VINS. Presentació d'El Cabronet: un vi insultantment deliciós.
- 18 - 19 ESTONES vins: Montsant i Terra Alta
- 19:30 - 20:30 JUVÉ & CAMPS, grans caves, grans reserves

Dijous 24 de setembre

- 13 - 14 Tast de DOS DÉUS VERMOUTH
- 15 - 16 Les sensacions del vi i les xocolates. Celler MARCO ABELLA
- 16:30 - 17:30 Clàssic Penedès, bombolles ecològiques
- 18 - 19 CODORNIU. El cava de Catalunya
- 19 - 20 Tast dels vins Biodinàmics de Pinord. Celler PINORD

Exposició del vi català al Born

Aquesta exposició es va instal·lar en l'espai Dalmau del Born Centre de Cultura i Memòria els mesos de desembre de 2015 i gener de 2016.

L'objectiu de l'exposició és posar a l'abast del visitant del BornCCM la gènesi, l'esdevenir i el moment actual del sector vitivinícola de Catalunya.

Atenent el perfil del visitant, el programa de mà de l'exposició, amb un relat resumit del contingut expositiu, estarà en català, castellà i anglès.

Contingut temàtic

1) Arribada de la vinya per Empúries → antecedents, realitat, producció i exportació

Aquesta informació ha de traslladar al visitant la idea de l'antiguitat del conreu de la vinya a Catalunya i la seva procedència de la civilització grega.

2) Evolució del sector vitivinícola a través dels segles
A partir de la informació del plafó anterior, aquí es farà una ressenya de fets cronològicament ordenats i rellevants sobre l'evolució del conreu de la vinya i l'elaboració del vi a través del segle fins a l'actualitat.

3) Fil·loxera

Aquesta malura suposa un punt d'inflexió en el conreu de la vinya a Catalunya. La mort dels ceps i la reconversió que va implicar, i també la reducció en superfície, suposa que el mapa vitivinícola de Catalunya canvia substancialment.

4) Aparició de les DO i estat actual

La importància de les Denominacions d'Origen com a garants de l'origen i la qualitat dels vins. Durant la primera meitat del segle XX, es creen les primeres DO, que a Catalunya són les DO Alella, Conca de Barberà, Penedès, Priorat i Tarragona.

5) Cellers modernistes

En el decurs del primer terç del segle XX, per iniciativa de sindicats, cooperatives agrícoles i petits i grans empresaris, es construeixen a Catalunya cellers que esdevindran el que es coneix com a Catedrals del Vi. Arquitectes de renom com Cèsar Martinell i Brunet, Lluís

Muncunill i Parellada o Josep Puig i Cadafalch en són alguns dels autors.

6) Les cooperatives

El moviment cooperativista neix al Camp de Tarragona i a la Conca de Barberà a partir de la primera Llei d'associacions de 1887 i es consolida amb la Llei de 1906.

La creació de la cooperativa implica l'agrupació de la producció, la minoració dels riscos inherents a la producció individual enfront de l'associacionisme i la possibilitat d'optimitzar despeses i oportunitats de negoci.

7) Regulació legal i piràmide de qualitat

Avui, Catalunya té la Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola.

Aquesta normativa regula, entre d'altres aspectes, la piràmide de qualitat dels nostres vins. S'ubiquen en la cúspide els vins de finca, que són aquells que, dins d'una denominació d'origen, es produeixen en un entorn determinat, amb característiques edàfiques i microclimàtiques pròpies i on les vinyes i els cellers pertanyen a un mateix propietari.

8) El suro a Catalunya

Cal ressaltar la importància del tapament amb suro. Aquest tapament permet el manteniment d'unes plantacions d'alzina surera i la captació de CO₂ en tot el procés productiu.

9) L'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI)

Creat mitjançant el Decret de 8 d'abril de 1980, té com a funcions principals l'anàlisi i el control dels vins que es produeixen a Catalunya, la tutela i coordinació de les Denominacions d'Origen, la promoció i difusió de la cultura del vi, la R+D+i vitivinícola i la formació.

10) Elaboració del vi

Aquest apartat explica de manera gràfica i succinta el procés d'elaboració del vi, amb les diferències pròpies dels vins negres, rosats i blancs, i les peculiaritats pròpies del vi escumós.

11) Investigació i recerca

Es posa en relleu la importància de la investigació i recerca que duu a terme l'INCAVI, per si mateix o en col·laboració amb altres agents públics o privats del sector.

12) Enoturisme

En els darrers anys, les visites a les vinyes i els cellers han adquirit, més enllà de la finalitat tradicional de comprar vins, un component turístic i experiencial que ha fet adaptar els cellers per rebre visitants.

Avui, el/la visitant ha esdevingut una persona interessada pel procés de producció i per les especificitats de cada DO i/o celler. Això ha convertit en definitiva l'acollida de visitants en una font d'informació, promoció i negoci per als viticultors i cellers del nostre país.

13) Dades estadístiques de producció, comercialització i consum dels vins catalans

S'exposaran aquí les dades més recents relatives a la producció dels cellers catalans, el volum en ampelles i el valor en euros de la comercialització (amb la informació segregada per comunitat autònoma, Unió Europea i tercers països), i al consum en els sectors de l'alimentació i la restauració.

14) Mostra de Vins i Caves de Catalunya

Aquest any 2015, s'ha celebrat la 35 Mostra de Vins i Caves de Catalunya. Aquest esdeveniment, que se celebra coincidint amb la festa Major de Barcelona

i actualment s'ubica al passeig de Lluís Companys (Arc de Triomf), suposa la mostra de vins més important de Catalunya i posa a l'abast del consumidor final de Barcelona i els turistes de la capital els vins que produeixen els cellers emparats per alguna de les 12 DO de casa nostra.

15) Premis Vinari i Guia de Vins de Catalunya

Amb una història curta, 3 anys, però d'èxit, els Premis Vinari reconeixen la qualitat dels vins produïts a Catalunya. S'explicarà

la seva sistemàtica i els darrers premis atorgats.

D'altra banda, des de l'any 2008, es publica anualment la *Guia de Vins de Catalunya*, on es recullen les principals característiques i es puntuen els vins que voluntàriament es presenten. Els autors d'aquesta guia tasten les mostres rebudes a cegues.

A més dels plafons, s'ubicaran 2 tv amb vídeos de les Denominacions d'Origen catalanes.

Material promocional

Per millorar la divulgació i promoció de les nostres DO i el seus vins, l'INCAVI ha editat el material següent:

- Musicalització dels 12 vídeos de les DO
- Carpetes per a congressos i simposis
- Quadern de divulgació tècnica
- Roll-up de mapes de DO
- Copes INCAVI

Legislació

Tramitació dels expedients de modificacions dels plecs de condicions de les Denominacions d'Origen vitivinícoles catalanes

El marc normatiu vitivinícola estableix un procediment específic per tramitar les modificacions dels plecs de condicions de les Denominacions d'Origen.

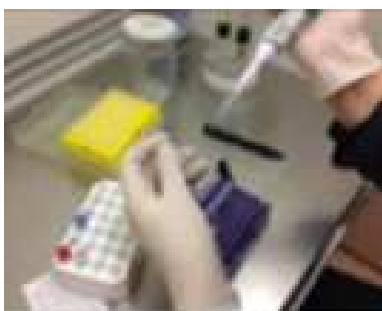
Com a conseqüència de la petició d'una modificació, l'INCAVI ha d'elaborar un expedient administratiu, dur a terme un procés d'oposició nacional i emetre'n una resolució favorable, si s'escau, de les modificacions preteses per la Denominació d'Origen peticionària.

Un cop realitzats els tràmits legalment establerts, l'INCAVI tramet l'expedient complet a la Comissió Europea mitjançant el MAGRAMA.

Durant l'any 2015, vam tramitar diverses modificacions de diferents plecs de condicions, en concret de les denominacions d'origen següents:

- DO Catalunya
- DO Montsant
- DO Pla de Bages
- DO Tarragona
- DO Terra Alta

SERVEI D'ENOLOGIA, VITICULTURA I AMPELOGRAFIA



Activitats del Servei d'enologia, viticultura i ampelografia de l'INCAVI

Projectes de R+D aplicada amb finançament públic

Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DAAM

Servei d'Anàlisi Enològica

Servei de Subministrament de Material Vegetal

Àrea de Biotecnologia

Activitats de divulgació i documentació

Participació en reunions tècniques nacionals

Participació en congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

Organització i participació en jornades tècniques divulgatives

Treballs de tesis, màsters i treballs de fi de grau

Suport a institucions nacionals i internacionals, col·laboració amb altres entitats, organitzacions i institucions

Dades meteorològiques de l'any 2015

Acords i convenis

Accions estratègiques del Servei Central de l'INCAVI durant l'any 2015

Han estat 4 les accions estratègiques diferenciades durant l'any.

La primera, ha estat l'acció relacionada amb l'alimentació i l'agricultura ecològiques. L'INCAVI ha conduït treballs amb els objectius següents:

- La gestió del conreu ecològic de la vinya, mitjançant el projecte europeu REDBIO (convocatòria INTERREG), i, en concret, la utilització de cobertes vegetals.
- La selecció, caracterització i conservació de llevats especialment destinats a les fermentacions singulars en empreses ecològiques i biodinàmiques. Línia específica conduïda per l'Àrea de Biotecnologia i executada amb diverses empreses privades.

La segona acció en l'àmbit de la Biodiversitat té com a objectiu avaluar la fauna, la flora i els elements del paisatge del Penedès vitícola i fer recomanacions sobre com mantenir o incrementar la biodiversitat de l'entorn de la vinya. En el projecte Biodivine (convocatòria europea LIFE), participen, a més de l'INCAVI, les ADV de Sant Llorenç d'Hortons, de Sant Martí Sarroca i de Vitalpe, i les empreses Miguel Torres, Segura Viudas, Albet i Noya, Recaredo, Vega de Ribes, Gramona, Parés Baltà i Raventós i Blanc.

La tercera acció està centrada en les varietats autòctones. Aquesta s'ha ocupat de la prospecció, identificació i conservació de diferents varietats autòctones minoritàries a Catalunya que es troben o bé en reductes especials de muntanya o bé repartides per la geografia

vitícola catalana. A les varietats trobades, se'ls ha fet la caracterització ampelogràfica i genètica per després incloure-les a la col·lecció existent a Constantí o caracteritzar-les en el circuit de reconeixement estatal com a varietats comercials, dins el Potencial Vitícola de Catalunya. En aquest treball, de llarg recorregut, cal esmentar l'interès tant dels consells reguladors com dels viticultors, i d'empreses preocupades pel patrimoni vitícola heretat i per incrementar la singularitat dels seus productes.

Dins la mateixa temàtica, continua la participació de l'INCAVI en un projecte INIA de Recursos Fitogenètics (RF2012 00027 C05 03): *Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear*, en el qual participen totes les CA d'Espanya. El grup de l'INCAVI-IRTA en lidera un dels subprojectes.

I la quarta acció ha consistit a potenciar la sostenibilitat de la producció vitivinícola i a afavorir la difusió de les tècniques i pràctiques sostenibles per al sector elaborador de vins i caves que permetin estalviar recursos escassos com l'energia i l'aigua, i minimitzar la generació de residus i la producció d'emissions al medi ambient que puguin afectar o agreujar el canvi climàtic, seguint les pautes del document *Millors Tècniques Disponibles per al sector del vi i del cava* (el trobareu a www.incavi.cat Publicacions).

Projectes de R+D aplicada amb finançament públic

- Demostració de la biodiversitat funcional dels paisatges de vinya Biodivine. Projecte Europeu Life.
- Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i farigola. Ajut per incentivar la recerca aplicada en matèria de producció agroalimentària, AGEF 2012. Amb la col·laboració de l'UAB i l'ADV Sant Martí-Penedès Superior.
- Influència de noves soques de llevat immobilitzat en biocàpsules sobre el procés d'elaboració de cava: optimització i estudi del seu ús i comportament enològic en diferents condicions de fermentació. *Plan Nacional de I+D+I MICINN – INIA: RTA2011-00020-C02-01*
- *Utilización de la diversidad genética de la vid (Vitis vinifera L.) y de las poblaciones microbianas de la uva para afrontar la adaptación de la viticultura y la enología al cambio climático. Plan Nacional de I+D+I MINECO-INIA: RTA2014-00016-C03-03.* Amb la col·laboració de l'IRTA.
- *Documentación, caracterización y racionalización del germoplasma de vid prospectado y conservado en España. Creación de una colección nuclear. Plan Nacional de I+D+I MINECO-INIA: RF2012 00027 C05 03.* Amb la col·laboració de l'IRTA.

Activitats realitzades per contracte de R+D o col·laboració d'entitats privades

Títol del projecte o contracte i entitat finançadora i/o col·laboradora

Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa.

Hi col·labora: Celler Miguel Torres

Aplicació en celler de llevats autòctons propis de les parcel·les de l'empresa.

Hi col·labora: Recaredo Mata Casanovas, SA

Aïllament, caracterització i manteniment de llevats autòctons propis de parcel·les de l'empresa.

Hi col·labora: Explotaciones Agrícolas y Forestales Brugarol, SA

Aplicació en celler de llevats autòctons propis de les parcel·les de l'empresa.

Hi col·labora: Gramona, SA

Estudi del moment d'inoculació amb *Lactobacillus plantarum* en fermentació alcohòlica. Impacte sobre la qualitat del vi.

Hi col·labora: Lallemand Bio, SL

Títol del projecte o contracte i entitat finançadora i/o col·laboradora

Estudi de varietats tradicionals a la DOQ Priorat.

Hi col·labora: CR de la DOQ Priorat

Caracterització i vinificació de varietats tradicionals a la DO Tarragona.

Hi col·labora: CR de la DO Tarragona

Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DO Montsant.

Hi col·labora: CR de la DO Montsant

Estudi de varietats tradicionals i foranes a la DO Terra Alta.

Hi col·labora: CR de la DO Terra Alta

Caracterització de Garnatxa negra i Carinyena a la DOQ Priorat.

Hi col·labora: CR de la DOQ Priorat

Selecció sanitària i clonal de la varietat Xarel·lo

Selecció sanitària i clonal de les varietats Garnatxa blanca, rosada i negra a la DO Empordà

Selecció sanitària i clonal de la varietat Picapoll. Comparació de clons a la DO Pla de Bages

Selecció sanitària i clonal de la varietat Trepal. Comparació de clons a la DO Conca de Barberà

Selecció sanitària i clonal de la varietat Garnatxa blanca.

Hi col·labora: CR de la DO Terra Alta

Selecció massal de les varietats Xarel·lo, Garnatxa peluda i Carinyena.

Hi col·laboren: Bodegues Torres i Cooperativa de Gratallops.

Aplicació en camp dels extractes biològics preventius: ortiga, cua de cavall i pròpolis.

Hi col·labora: ADV de Sant Martí Sarroca

Seguiment tècnic de varietats experimentals de Santa Coloma de Gramenet.

Hi col·labora: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet

Activitats finançades per l'INCAVI i/o en col·laboració amb altres organismes del DARP

Activitats de caràcter general

- Característiques agronòmiques i enològiques dels clons obtinguts per selecció: Garnatxa negra, Picapoll blanc, Trepal.
- Estudi de la incorporació de noves varietats al catàleg de varietats classificades a Catalunya a proposta de la DO Penedès (Arinarnoa, Número 2, Giró ros), DO Pla de Bages (Mandó, Picapoll negre, Malvasia segarrenca, Malvasia vermella) i Bodegues Torres (Querol, Garró, Pirene, Solana, Moneu, Gonfaus, Selma blanca i Coromina).
- Segon any de seguiment de parcel·les a la zona vitícola del Penedès per controlar la

sortida de raïms per cep en les varietats Macabeu, Xarel·lo i Parellada.

- Segon any de seguiment de parcel·les a la zona vitícola del Penedès per controlar la maduració de les varietats blanques Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada.
- Ampliació de la col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- Localització i identificació de varietats autòctones minoritàries en perill d'extinció. Hi col·laboren els consells reguladors de Pla de Bages, Priorat, Montsant i Empordà; La Gravera, Roqueta Origen, Can Lluïset, Vega de Ribes, Mas Candí i Col·lecció d'Ulldecona
- Caracterització ampelogràfica de varietats autòctones.
- Identificació de varietats de vinya mitjançant tècniques moleculars.
- Estudi del comportament vitícola i enològic de les varietats autòctones catalanes: Vinyater, Xarel·lo vermell, Morenillo, Rajeno, etc.
- Estudi de la gestió del sòl amb cobertes vegetals i llaurat amb la varietat Garnatxa blanca a la DO Terra Alta.
- Ús de les tècniques de vPCR en la indústria vitivinícola per a la detecció de *Brettanomyces*. Hi col·laboren: (1) Laboratori de Microbiologia Sanitària i Mediambiental-UPC-Geniul i (2) Biotecon-Tiselab.
- Establiment d'una col·lecció ampelogràfica de varietats d'interès enològic i/o autòctones de Catalunya.
- Ús de les tècniques de vPCR en la indústria vitivinícola. Hi col·labora: Laboratori de Microbiologia Sanitària i Mediambiental-UPC-Geniul.

Activitats incloses al PATT 15

5 activitats específicament diferenciades de totes les generals de l'INCAVI.

Unitat promotora	Acció
INCAVI – Estació Enològica de Reus	Estudi de sistemes de vinificació per a la varietat Sumoll
DOQ Priorat	Assaig sobre 5 varietats negres i 4 varietats blanques
COVIDES – ADV Sant Martí-Penedès superior	Assaig sobre 5 varietats blanques
IRTA (UTA)	Reptes de sostenibilitat per a la viticultura del segle XXI
INCAVI / CC Pallars Sobirà	Estudi de varietats autòctones de vinya al Pallars Sobirà

Activitats realitzades en auxili i col·laboració amb altres departaments de la Generalitat o altres administracions

Tipus d'activitat	Col·laboracions
Estudi de les relacions isotòpiques de les DO de Catalunya	MAGRAMA - Lab. Arbitral
Manteniment del banc de dades varietals	INCAVI

Activitats del centre de formació permanent. Cursos.

Diplôme International de l'OIV en Management du Secteur de la Vigne et du Vin (Promoció 27, Mòdul Catalunya). Assistents: 15. Organitzat en col·laboració amb l'OIV i CERPTA-UAB.

Servei d'Anàlisi Enològica

Dades més representatives	EE VLFP	EE Reus	Total
Mostres totals	10.492	5.667	16.159
Mostres d'exportació	3.119	470	3.589
Control de Qualitat de Denominacions d'Origen	1.741	1.880	3.621
Mostres de mercat interior i altres	5.632	3.317	8.949
Import facturat, euros			426.058,15

Servei de Subministrament de Material Vegetal

El material lliure de virus que s'ha posat a disposició dels planteristes multiplicadors ha estat el següent: Macabeu 12.500 borrons i Xarel·lo 4.000 borrons.

Àrea de Biotecnologia

Els serveis que s'han dut a terme són:

Dades més rellevants durant l'any 2015	Mostres
Control de puresa de peus de cup	47
Control d'implantació de bacteries làcties en la fermentació malolàctica (molecular)	12
Control d'implantació de llevats en la fermentació alcohòlica (molecular)	112
Estudi de soques de llevats en fermentacions espontànies provinents de raïms	580

Dades més rellevants durant l'any 2015	Mostres
d'agricultura ecològica / biodinàmica (molecular)	
Control de població de bacteries làctiques	32
Control de població de llevats (recompte en placa)	79
Control de la població de llevats (microscòpia)	60
Control de la població d'aerobis mesòfils	18
Control de la població de bacteries acètiques	22
Control de població de <i>Brettanomyces</i>	15
Estudi de presència d'antiferments	17
Estudi de precipitats	3
Identificació de contaminació exògena (molecular)	21
Identificació i control de puresa varietal de viníferes (molecular)	220
Subministrament de llevat líquid	25

Activitats de divulgació i documentació

Activitats mitjançant eines multimèdia

S'han posat documents nous a disposició al web de l'INCAVI , a l'apartat Documentació tècnica.

Publicacions

- Lluís Giralt, Anna Puig, Carme Domingo. “*Caracterització ampelogràfica i molecular de la varietat Garnatxa roja*”. Institució catalana d'estudis agraris (Dossiers agraris nº18, 2015) ISSN: 1135-2108.ISSN (ed. Digital: 2013-9772). pp: 45-55.
- Anna Puig-Pujol, Fina Capdevila, Joan Rubió, Lourdes Serrano, Ton Mata, David Piqué, Leila Bellaaj and Jaume Gramona. “*Autochthonous yeasts selection for cava production: a practical approach*”. Proceedings of the 3rd International Symposium of Oenoviti International Network and 33rd International Cava Congress. ISBN: 2-915883-15-07. pp. 27-32.
- M.A. Amer, D. Novoa-Díaz, A. Puig-Pujol, J. Capdevila, J.A. Chávez, A. Turó, M.J. García-Hernández, J. Salazar. “*Ultrasonic velocity of water-ethanol-malic acid-lactic acid mixtures during malolactic fermentation process*”. Journal of Food Engineering, 149: 61-69.
- Xavier Cetó, Andreu González-Calabuig, Josefina Capdevila, Anna Puig-Pujol, Manel del Valle. “*Instrumental measurement of wine sensory descriptors using a voltammetric*

electronic tongue". Sensors & Actuators B. Chemical, 207: 1053-1059
(<http://dx.doi.org/10.1016/j.snb.2014.09.081>)

- Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T. (2015). "*Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration*". BIO Web Conferences. 5 (02002): 1-4. 10.1051/bioconf/20150502002.
- Pablo Giménez-Gómez, Manuel Gutiérrez-Capitán, Fina Capdevila, Anna Puig-Pujol, César Fernández-Sánchez, Cecilia Jiménez-Jorquera. "*Monitoring of malolactic fermentation in wine using an electrochemical bienzymatic biosensor for L-lactate with long term stability*". Analytica Chimica Acta, 905: 126-133 (<http://dx.doi.org/10.1016/j.aca.2015.11.032>)

Participació en reunions tècniques nacionals

- Reunió de coordinació de les col·leccions de vinya espanyoles i reunió de seguiment del projecte RF2012-00027-C05-00. Exposició dels resultats obtinguts. 17 de febrer de 2015 a l'INIA. Madrid.
- 30^a Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. Reunió de la selecció clonal de la garnatxa blanca a la vall de l'Ebre. 25-26 de març de 2015. Bilbao.

Participació a congressos, simposis i conferències nacionals i internacionals

- Puig, A., Domingo, C., Puig, S., Sans, M. « Varietats del passat que podrien ser una opció de futur per a la viticultura catalana ». Comunicació oral (ponència invitada). 1er Congrés del món de la masia: passat, present i futur del territori rural català. 12 de març de 2015. ICEA. Barcelona.
- Muñoz Organero, G.; Cabello, F.; Serrano, M.J.; Cretazzo, E.; Pérez, J.A.; Gogorcena, Y.; Giménez, R.; Andreu, L.J.; Usón, J.J.; Mené, R.; Loureiro, M.D.; Bota, J.; Medina, C.E.; González, F.J.; Gutiérrez, M.R.; Martínez, J.; Chacón, J.L.; Mena, A.; Fernández González, M.; Rubio, J.A.; Arranz, C.; Yuste, J.; Domingo, C.; Puig, S. ; Puig, A. ; González, J.B.; Díaz, E.; Ribas, A.; Rego, F.; Martínez, M.C.; Santiago, J.L.; Ruiz García, L.; Martínez Cutillas, A. ; Fuentes Denia, A.; Cibriain, J.F.; Sagüés, A.; Suberviola, J. ; Royo, J.B.; Santesteban, L.G.; Urrestarazu, J.; Lauzirika, M.; Fernández González, M.; Aragonés, A. ; Ibáñez, J.; Baroja, E.; Pérez-Sotés, J.L.; Salazar, D.; López, I. ; Velázquez, B. ; Chirivella, C.; García, J. ; Jiménez, C. ; Ortiz, J.M.; Martínez, R.; De la Rosa, L.; De Andrés M.T. "Nuevas prospecciones y recuperación de variedades antiguas de vid en España". 30^a Reunión del Grupo de Trabajo de Experimentación en Viticultura y Enología. 25-26 de març de 2015. Bilbao.

- Puig-Pujol, A. Masqué, C., Grau, C., Heras, J.M. “Experiències d’elaboració de Garnatxa blanca de la Terra Alta amb espècies de llevat no-*Saccharomyces*”. Comunicació oral (ponència invitada). XXVI Congrés de l’Associació Catalana d’Enòlegs. Arnes (Tarragona).

- Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Rubió, J., Serrano, L., Mata, T., Piqué, D., Bellaaj, L., Gramona, J. (2015) “Autochthonous yeasts selection for cava production: a practical approach”. Comunicació oral (ponència invitada). 33rd International Cava Congress and 3rd International Symposium of Oenoviti International Network. Sant Sadurní d’Anoia (Barcelona).

- Capdevila, F., Fuentes, J.M., García-Martínez, T., Mauricio, J.C., Moreno, J., Puig-Pujol, A. “Influencia de la temperatura y formato de la levadura sobre los compuestos volátiles mayoritarios en la segunda fermentación del cava”. Póster. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol. Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. ISBN: 978-84-8424-378-6. pp: 252-255. Tarragona.

- Porras, J.A., Moreno-García, J., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T., Mauricio, J.C. “Proteínas de pared de *Saccharomyces cerevisiae* después de la segunda fermentación en botella”. Póster . XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol. Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. ISBN: 978-84-8424-378-6. pp. 134-137. Tarragona.

- González, M.C., Moreno-García, J., Capdevila, F., Puig-Pujol, A., Moreno, J., Mauricio, J.C., García-Martínez, T. “Metabolismo de aminoácidos después de la segunda fermentación en la producción de cava”. Póster. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol. Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. ISBN: 978-84-8424-378-6. pp. 138-141. Tarragona.

- Puig-Pujol, A., Revilla, E., Capdevila, F. “Estudio de las características de cavas rosados elaborados con levaduras inmovilizadas en biocápsulas”. XIII Congreso Nacional de Investigación Enológica. Red Gienol. Publicación: Enología2.015. Innovación vitivinícola. Servei de Publicacions de la URV. Tarragona. ISBN: 978-84-8424-378-6. pp. 288-291. Tarragona.

- Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Solans, C., Vega, J., Mínguez, S. Effectiveness of the treatment with the processing aid kaolin silver complex for the control of acetic acid bacteria and *Brettanomyces*. Póster. 38th World Congress of Vine and Wine. ISBN: 979-10-91799-44-7. pp 365-366. Mainz (Germany).

- Moreno-García, J., Mauricio, J.C., Puig-Pujol, A., Capdevila, F., Moreno, J., García-Martínez, T. “Proteomic yeast stress response to pressure in a final stage in the second fermentation during sparkling wine elaboration”. Comunicació oral. 38th World Congress of Vine and Wine. pp. 147. ISBN: 979-10-91799-44-7. Mainz (Germany).

Organització de jornades tècniques divulgatives

- Organització, per encàrrec del DARP del “3r Simposi de Producció Agrària Ecològica. Viticultura i Enologia Ecològica”. 25 i 26 de novembre de 2015. Vilafranca del Penedès.

Participació en jornades tècniques divulgatives

- Domingo, C. “Selecció clonal de la garnatxa negra”. Jornada sobre la varietat garnatxa negra. 20 de febrer de 2015. Falset.
- Domingo, C. “Producció integrada en vinya i en l’elaboració de vins. Normes tècniques específiques i quadern d’exploració.”. Jornada tècnica de La producció integrada en vinya. 18 de març de 2015. Verdú.
- Puig, A., Domingo, C. “Documentation, characterization and rationalization of grape germplasm prospected and conserved in Catalonia”. Reunió de Divulgació amb una delegació xinesa de la regió de Fujian a PRODECA-Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Barcelona.
- Puig-Pujol A. “Acción microbiológica del complejo Caolín-Plata (KAgC)”. Comunicació oral (ponència invitada). Jornada tècnica Enomaq: “Los vinos ecológicos y sin sulfitos: ¿una alternativa de futuro?”. Zaragoza.
- Puig, A., Domingo, C. “Documentation, characterization and rationalization of grape germplasm prospected and conserved in Catalonia”. Reunió de Divulgació amb una delegació xinesa de la regió de Fujian a PRODECA-Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya. Barcelona.
- Elorduy, X. “Varietats recuperades i normativa de recerca”. Jornada tècnica del DARP “La vitivinicultura en el segle XXI, el valor d’un paisatge”. 17 de juny de 2015. Vilafranca del Penedès.

Treballs de tesis, màsters i treballs fi de grau

- “Composició fenòlica dels vins de la Denominació d’Origen Penedès: relació amb l’origen varietal, l’anyada i l’anàlisi sensorial”. Josefa Capdevila Mestres. Universitat Autònoma de Barcelona. Facultat de Veterinària. Departament Ciència Animal i dels Aliments. 18 de Setembre de 2015. Directora: Anna Puig.
- “Optimització de la tècnica RAPD-PCR per a la tipificació de soques de bacteris làctics per estudis d’implantació en fermentacions malolàctiques”. Núria Ferrando Núñez. Màster en Begudes Fermentades. Facultat d’Enologia. Universitat Rovira i Virgili. Tarragona. Tutora: Anna Puig.

Suport a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi

S'ha col·laborat també al MARM per donar suport a l'activitat científica i de direcció que l'Estat Espanyol realitza a l'Organització Internacional de la Vinya i el Vi (OIV). Fruit d'aquesta tasca cal remarcar les activitats que es duen a terme presència en diferents grups d'experts i en els òrgans més representatius de l'OIV o revisió dels documents elaborats per l'Organització.

Aquesta col·laboració s'ha concretat en diverses àrees d'acció:

- Anna Puig: G.E. Revisió dels documents de Tecnologia del Vi i Microbiologia. Assistència a les reunions del G.E. Tecnologia Microbiologia del Vi. París. Abril 2015.

Col·laboracions amb altres entitats, organitzacions i institucions

S'ha donat suport a l'Organització de la Vinya i el Vi (OIV), a Wine Mosaic "Protecting and Promoting Original Mediterranean Grapes", als Consells Reguladors com vocals tècnics i en els Comitès següents :

- Anàlisi Sensorial, comitès de cata de les DO Montsant. Terra Alta, Tarragona, Conca de Barberà, Penedès i DOQ Priorat
- Grup de recerca de les varietats autòctones de vinya (GREVA): VINSEUM-ICEA
- Producció Integrada de vinya i Producció Integrada d'elaboració de vi
- Sanitat vegetal en Producció Integrada i Sanitat Vegetal en Agricultura Ecològica
- Varietats Locals de Catalunya

i a l'IRTA com part integrant del grup de treball i2Vi.

Dades meteorològiques de l'any 2015

S'ha continuat prenent dades meteorològiques de dues Estacions gestionades directament per l'INCAVI:

- l'Estació Meteorològica de la Xarxa Agrometeorològica de Catalunya, Situada al paratge de Sagols (TM de La Granada) a una alçada 238 m, latitud 41,367° i longitud 1,724°.
- L'observatori núm. 0066 INM, del Centro Meteorológico Territorial de Catalunya, Situat al Centre Àgora (TM de Vilafranca del Penedès a una alçada de 230 m, latitud 41° 20 min 50 s i longitud 1°41min 59s)

Acords i convenis

Es mantenen vigents amb les DO Catalunya - TORRES, la DOQ Priorat – Clos Mogador i IRTA per la realització d'actuacions encaminades a la R+D+T en el marc de les seves àrees d'influència.

Observatori del Vi

L'Observatori ha elaborat tres butlletins que tenen com objectiu donar una visió de l'estructura del sector vitivinícola de l'evolució històrica dels preus, tant de la matèria prima com del producte final. Aquests tres butlletins s'han posat a l'abast del públic mitjançant la pagina web de l'INCAVI.

Panel de tast Oficial de vins de Catalunya

L'INCAVI ha posat en marxa el panel de Tast Oficial de Vins de Catalunya on es tastaran els vins de les denominacions d'origen catalanes segons un procediment regulat i acreditat per la ISO 17025, d'acord amb el que estableix la normativa europea sobre l'Organització Comuna del Mercat Vitivinícola. De moment, aquesta iniciativa compta amb el suport de les DO Alella, Catalunya, Conca de Barberà, Empordà, Montsant, Penedès, Pla de Bages, Tarragona, Terra Alta i la DOQ priorat. Es tracta d'una eina pionera en l'àmbit estatal i europeu dins el sector vitivinícola, ja que de moment no hi ha cap panel que englobi tots els vins d'una regió.

